



la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon

ETAT CIVIL

DECES

Madame Michèle WINCKLER, épouse DEVILLIERS
Décédée le 20 Avril 2015

Nous présentons toutes nos condoléances aux proches de la défunte.

BAPTÊMES

Rayan et Sohan ILYÉS CHARBONNIER

SOMMAIRE

PAGE 1 Edito du Maire

PAGE 2 Chasse aux oeufs de Pâques,
Loto Familles Rurales,
Mei Hua Zhuang,
Rallye des Vins de Champagne.

PAGE 3 Sortie Alsace,
Exposition CREER,
Infos Comité des Fêtes.
Infos de dernière minute Familles Rurales.

PAGE 4 Plan Local d'Urbanisme,
Les relais de la Flamme,
Agenda,
Recette.

DU MAIRE

EDITO



En Mai, fait ce qu'il te plait...

Ce dicton que l'on répète à l'envie, tant il est synonyme de liberté, est censé s'appliquer uniquement à la tenue vestimentaire. J'ai toutefois l'impression que certains se l'approprient pour faire tout et n'importe quoi.

J'en veux pour preuve certaines dégradations du mobilier municipal, le bruit et la vitesse de certains motards irresponsables, des déjections canines dans les rues ou trottoirs du village (je ne parle même pas des terrains de pétanque sans arrêt jonchés de crottes de chiens : sympa pour les joueurs...)

La liberté, devise de notre république, ne veut pas dire pour autant l'anarchie où chacun pourrait faire ce qu'il veut.

Le respect d'autrui, qui se perd de plus en plus, doit rester le ciment de notre relation à l'autre ou aux biens publics et privés.

Je suis déçu que tolérance rime souvent avec laxisme. J'en appelle donc au civisme de toutes personnes qui se sentent visées par mon propos.

Le mois de mai est le mois où toute la végétation montre ses meilleurs atours. Le fleurissement du village sera réalisé le mercredi 13 mai au matin. Toute la population est invitée à donner un coup de main : soit en rejoignant l'équipe du personnel et de la commission environnement, soit en contribuant, dans votre propriété, à l'embellissement végétal de Champillon.

Notre classement deux fleurs ne sera pas revu avant 2017, cela nous laisse le temps d'améliorer encore l'aspect environnemental de notre village. A quelques jours du verdict quant à notre classement au patrimoine mondial de l'Unesco, je sais pouvoir compter sur vous tous.

Votre Maire
Jean Marc BEGUIN

ÉCOLOGIE

Contribuez à l'économie de papier au sein de la commune en communiquant votre adresse email à la Mairie pour recevoir la Houlotte et autres infos diverses en versions numérisées.



INFO MAIRIE :

Secrétariat de Mairie ouvert :
Lundi au Jeudi : 10h00 à 12h00
Vendredi : 13h30 à 16h00

Vous pouvez nous contacter par mail :

Secrétariat : info@champillon.com

Maire : jm.beguin@champillon.com

Adjoints :
· jp.crepin@champillon.com
· s.mousquet@champillon.com
· m.launer@champillon.com

Le site de la commune :
www.champillon.com
reprend toutes ces informations.

La Houlotte est éditée par la Commune de Champillon Comité de
Rédaction : Marie-Madeline Adam, Laurent Autréau, Sylvain Cochet
Responsable de la Publication : Jean-Marc Beguin

Possibilité sur demande d'obtenir La Houlotte en format numérique.



Chasse aux oeufs de Pâques, Petits et grands se sont prêtés au jeu

La traditionnelle Chasse aux oeufs de Pâques aura réuni cette année environ 35 "chasseurs" armés de leurs baskets attendant que l'assaut soit donné !

Cette année c'est 850 oeufs, poules et canards qui ont été emballés individuellement (hygiène oblige) par les bénévoles du Comité des Fêtes que nous remercions vivement !

Nous tenons également à remercier la famille Josseaux qui a mis son terrain à disposition pour permettre aux enfants de pouvoir évoluer en toute sécurité loin des routes passantes.

Comme le dit le dicton "Après l'effort, le réconfort", nous avons clôturé cette journée par une petite collation (jus de fruits, sodas, bonbons, chocolats et distribution de lapins au chocolat) qui a fait le bonheur de tous ces charmants bambins et qui fera probablement le bonheur de leur dentiste dans les semaines à venir ...



Familles Rurales Bilan mitigé pour le Loto

Bilan mitigé pour ce nouveau loto organisé par Familles Rurales, en effet beaucoup de personnes ayant réservé ne sont pas venues...

Malgré tout, ce sont quand même 110 personnes dont 30 Champillonnais qui se sont réunis à la Salle Henri Lagauche pour tenter leur chance !

De nombreux lots ont été remportés dont un téléviseur, un PC Portable, un appareil photo, une tablette, etc ...

Les parties, comme d'habitude, se sont déroulées dans la bonne humeur et c'est avec plaisir que nous vous donnons rendez - vous l'année prochaine !!

REMERCIEMENTS

Aux jeunes qui ont aidé à l'organisation et au rangement.

Aux viticulteurs qui ont offerts des bouteilles de champagne.



Mei Hua Zhuang Un succès grandissant

Le weekend des 7 et 8 mars, le stage de Mei Hua Zhuang a rencontré un vif succès puisque 40 participants ont travaillé dans la bonne humeur sous les directives des maîtres chinois Yan Yan et Ren Junmin. Venus d'Alsace, de Limoges, Châteauroux, Paris, Reims et bien sûr de notre belle région autour d'Epernay, tous ont non seulement progressé dans leur pratique, mais aussi partagé de bons moments autour d'un verre de champagne et des repas à la salle des diables de Champillon.

Rappelons que le Mei Hua Zhuang est accessible à tous, que nous pratiquons de 18h30 à 20h à Champillon le mercredi, et à Epernay le lundi.

Renseignements chez Michèle et André Arsène
au 03.26.59.46.93



KAREN, SUR LES TRACES DE DANIEL ELENA ??

Nous profitons de cette édition pour saluer les performances de Karen (co-pilote), notre secrétaire de Mairie et son équipe qui ont participé au Rallye des Vins de Champagne 2015 à bord d'une Peugeot 106 XSI.

Résultat des courses : 67^{ème} position scratch (sur 130).

BRAVO À LA TEAM KMAX RACING !

Week - end Champ-Alsacien

Visite du Domaine Stoffel et Soirée Cabaret

IL N'Y A PAS QUE LE PRINTEMPS QUI EST ARRIVÉ EN ALSACE, LES CHAMPENOIS AUSSI !

C'est au cours d'une journée sous le signe de la convivialité et du soleil, que s'est déroulé notre voyage.

Au programme une journée bien remplie, avec notamment une dégustation de vins à la cave Stoffel, ainsi que la découverte de deux villes pittoresques que sont Eguisheim et Riquewihr. Le repas du midi se déroula sous le sceau de la gourmandise, avec une excellente choucroute alsacienne.

Enfin, le Royal Palace nous a accueillis au soir pour un diner-spectacle envoûtant. C'est les yeux pleins de paillettes mais aussi avec un peu de fatigue que s'est réalisé le retour à Champillon.

Merci à tous les participants pour leur présence et leur bonne humeur !!



Groupe CRÉER

Exposition de peinture Salle Henri Lagauche



SAMEDI 25 & DIMANCHE 26 AVRIL

Nous avons pu admirer, le week - end dernier, une jolie exposition de tableau à la Salle Henri Lagauche. Une centaine de personnes se sont déplacées sur les 2 jours pour venir admirer toutes ces créations et le groupe CRÉER les remercie !

Nous en profitons pour remercier également la commune de Champillon pour la Salle des Fêtes et le prêt des grilles qui ont permis de suspendre les créations de chacun.

INFO DE DERNIERE MINUTE

25 JUILLET 2015

SORTIE LA CASSINE EN ARDENNES

Cette année l'association Familles Rurales renoue avec le spectacle de la Cassine en Ardennes
<< Sans Famille >> Un spectacle fort en émotion.

Une centaine de comédiens amateurs enfilent leurs costumes pour vous plonger dans cette saga. Décors soignés, ambiance musicale de qualité dans une tribune mobile et couverte. Durée du spectacle 1H30. Programme détaillé prochainement dans vos boîtes aux lettres.

Infos Comité des Fêtes

La fête de la Musique n'aura pas lieu mais ...

Vous l'aurez compris dans le titre, la fête de la musique a vécu sa dernière année en 2014. En effet, étant très peu suivie par la population champillonnoise et des alentours, nous sommes contraints de stopper cet évènement.

MAIS ...

Nous vous proposons de célébrer tous ensemble la Fête Nationale du 14 Juillet en nous réunissant sur la place de la salle Henri Lagauche à l'issue de la cérémonie officielle.

Au programme : barbecue, buvette, bonne humeur et animation musicale toute l'après - midi.

Plus de détails sur la programmation musicale dans le prochain numéro ...

Vous pouvez d'ores et déjà bloquer cette journée dans vos agenda !!

Conserver un joli village

L'importance d'un Plan Local d'Urbanisme



En octobre 2014, le Conseil Municipal a prescrit l'élaboration de son Plan Local d'Urbanisme, le PLU. Ce document remplacera le POS actuel pour toute demande d'urbanisme (permis de construire, déclaration préalable).

Le PLU est composé de pièces écrites, de pièces graphiques et d'annexes. La première pièce est le rapport de présentation, qui analyse l'état initial de l'environnement et le fonctionnement urbain de la commune. Il dresse donc le diagnostic de la commune. De plus, il justifie l'ensemble du PLU.

La seconde pièce, la plus importante, est le Projet d'Aménagement et de Développement Durables, le PADD. Il s'agit d'un document définissant les objectifs communaux en termes d'aménagement, d'environnement, d'urbanisme, d'habitat, de services, loisirs, tourisme, etc. Véritable clé de voûte du PLU, ce document d'objectifs est traduit de manière réglementaire au travers du règlement écrit et du règlement graphique.

Le règlement graphique, plan de zonage, définit des zones urbaines, à urbaniser, agricoles et naturelles. Pour chacune de ces zones, un règlement propre est rédigé. Il réglemente les utilisations et occupations du sol autorisées, les principes d'implantation, les aspects architecturaux et techniques des constructions.

Finalement, le PLU comporte des Orientations d'Aménagement et de Programmation. Il s'agit de documents définissant les grandes lignes d'un projet d'aménagement des zones à urbaniser. Il prend en compte les objectifs du PADD et les traduit de manière localisée, en termes d'accessibilité, d'habitat, de cadre de vie, de paysage, etc.

Aujourd'hui, la commune a retenu un bureau d'études, le CDHU et a lancé les études d'élaboration du PLU. La procédure d'élaboration du PLU devrait durer environ 2 ans. La réunion de lancement a eu lieu début avril et plusieurs réunions de travail sont prévues jusqu'au mois d'août pour définir le diagnostic de la commune.

L'Agenda

Vendredi 1^{er} Mai

Férié / Fête du travail

6 & 7 Mai

Les Relais de la Flamme
(Arrivée de la flamme à Reims)

Vendredi 8 Mai

Férié / Commémoration de la fin de la seconde guerre mondiale en Europe (8 Mai 1945)

RdV à 11h15 à l'espace des diabolins pour nous rendre au monument aux morts. La commémoration sera cloturée

par le verre de l'amitié (réservé aux participants...)

Jeudi 14 Mai

Férié / Ascension

Dimanche 24 Mai

Pentecôte

Lundi 25 Mai

Lundi de Pentecôte

Dimanche 31 Mai

Loto des Papillons Blancs
Salle Henri Lagache

Qu'est ce que Les Relais de la Flamme ??

C'est une des manifestations organisées à l'occasion du 70ème anniversaire de la reddition à Reims. La flamme sacrée sera ravivée à l'arc de triomphe le 6 Mai par Catherine Vautrain (Député et Présidente de Reims Métropole) et par Arnaud Robinet (Député - Maire) avant d'être emportée par les sportifs qui doivent effectuer 111 kms en relais en partant de Provins pour acheminer la flamme jusqu'à la ville de Reims.
Passage à Champillon le 7 Mai à 7h40, 7h55 et 10h.

La recette de Jean-Claude

Asperges de champagne aux coques, chantilly à l'estragon

Pour 4 personnes

Ingrédients :

2 kgs d'asperges blanches de Champagne
2 kgs de coques
50 cl de crème fraîche entière
4 têtes d'estragon
1 cuillère à café d'estragon haché

1) Faire tremper à l'eau froide les coques pendant ½ heure. Bien les laver, renouveler l'opération 3 fois puis les égoutter.

2) Dans un sautoir mettre 15 cl de vin blanc, 1 gousse d'ail écrasée, 1 feuille de laurier, 1 branche de thym, 1 oignon haché, 1 branche de céleri.

Faire bouillir 5 mn puis mettre les coques, couvrir le sautoir et faire cuire pendant 2 mn. Egouttez les coques et les sortir de la coquille.

3) Epluchez les asperges, les cuire à l'eau salée avec un morceau de sucre par kilo d'asperges. Les égoutter.

4) Faire une chantilly. Ajouter la cuillère de soupe d'estragon haché, 5 à 10 gouttes de jus de citron, le sel et le poivre.

5) Dans une assiette rectangulaire, mettre les asperges, les coques sur les asperges. Faire 3 quenelles de chantilly sur le côté et déposez le bouquet d'estragon sur les asperges.



BON APPETIT !!